

Translation of selected passages from Japanese Utility Model Application  
Publication No. 55-56595 (Kokai)

Page 1, lines 3-6 (Claim):

5 2. Claim:

A sausage of cooked rice, which is produced by providing reinforcement and elasticity to cooked rice with a binding material such as starch, gelatin, or plant protein, wherein the cooked rice is cooked rice mixed with bird's or animal's meat or vegetable and seasoned with seasoning or spice.

**THIS PAGE BLANK (USPTO)**

公開実用 昭和55— 56595



(3000円)



## 実用新案登録願

昭和 53年 9月 13日

特許庁長官殿

1. 考案の名称

<sup>キョウリ、イハン</sup>  
調理米飯のソーセージ

2. 考 案 者

住 所  
氏 名

(実用新案登録出願人に同じ)

3. 実用新案登録出願人

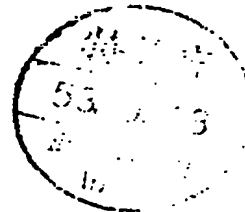
住 所  
氏 名

(郵便番号) 069-13

<sup>ホソカイ、ウツコウバリ、グンナガマツ、ヒカマ</sup>  
北海道夕張郡長沼町東町  
中 村 淳 一

4. 添付書類の目録

(1) 明 細 書	1	通
(2) 図 面	1	通
(3) 願書 副本	1	通



方 式 査



53 127422

55-56595

## 明 細 書

## 1. 考案の名称 調理米飯のソーセージ

## 2. 実用新案登録請求の範囲

鳥 獣の肉 野菜を混ぜ調味料 香辛料で味つけした調理米飯を、でんぷんゼラチン植物タンパク質などの結着材質で補強、弾力をもたせた調理米飯のソーセージ。

## 3. 考案の詳細な説明

この実用新案は 調理米飯(味つけごはん)のソーセージ状成型に関する考案である。

わが国では、フライドチキン、ハンバーガなどのファーストフーズの台頭など 食生活の変化と共に西欧化による米ばなれ、農政と相まって 余剰米の蓄積となっている。米飯を使用した手軽に食用できる和製ファーストフーズは不可能か、そんな考えが本案の発端であった。

従来よりこれに類する考え方で、調理済米飯にお湯をかけ、ふかし暖めて食用するカップライス、及び調理米飯の缶詰など商品化されているが、各々湯を要する手間、缶を開ける手間などのアクションが必要であり、いつでもどこでも食べられる和風ファーストフーズの代表には、なり得なかった。

No. 2

しかし、調理米飯をフィルム包装でソーセージにすることにより即食用できるので、おむすび、菓子パン、ハンバーガー、フライドチキンと同様に調理米飯が手軽なランチに早変わりするわけである。しかしソーセージ製造のように原材料の充填包装にすると、食用時の開封において、ごはんがパラパラくずれおちたり食べにくい欠点があり、また圧力をかけて半もち状にすると味がそこなわれる危険があるわけである。

本案は、その欠点を除くためになされたもので、それを図面について説明すれば、鳥獣の肉 野菜を混ぜ、塩 砂糖 醤油 カレー ケチャップ調味料で味つけ蒸焼きした調理米飯(1)を軸に、味つけしたでんぷん セラチン 植物タンパク質など結着材質(2)で補強し弾力をもたせたソーセージ状の調理米飯を、フィルム(3)でコーティングし、ピン(4)で密閉した調理米飯のソーセージである。

このように、フィルムを開封したら皿もスプーンもいらず、くずれおちもないので、いつでもどこでも簡単に食べやすい調理米飯が食用できるわけである。

味つけを塩あじ ケチャップあじ カレー味など多種用意すれば、このような形状であるから忙しい運転者のドライバースナックとして、ものぐさ独身者の食事に、レジャー他お弁当として、バスケット、鞆の片すみに重ばらず携行できる。

自衛隊などの携行食、地震など非常持出しの災害保存食に、風水害、火事などの炊きだしのバラエティづくりは、おむすびや菓子パンのように、手軽に飽きずに広範な使用目的をもち、食用できるわけである。また調理米飯ソーセージの普及は、余剰米蓄積解決の助けにもなるわけである。

なお調理米飯に結着材質で補強する実施態様には、次のようなものがある。

- (イ) 調理米飯に、ソーセージの原材料でコーティングする方法
- (ロ) 調理米飯を食用油で揚げ、油膜でコーティングする方法
- (ハ) 調理米飯を、もちでコーティングする方法
- (ニ) 調理米飯を、カマボコ原材料でコーティングする方法
- (ホ) 調理米飯を玉子焼でコーティングする方法

#### 4. 図面の簡単な説明

第一図は本考案の正面図

第二図は本考案の斜視断面図

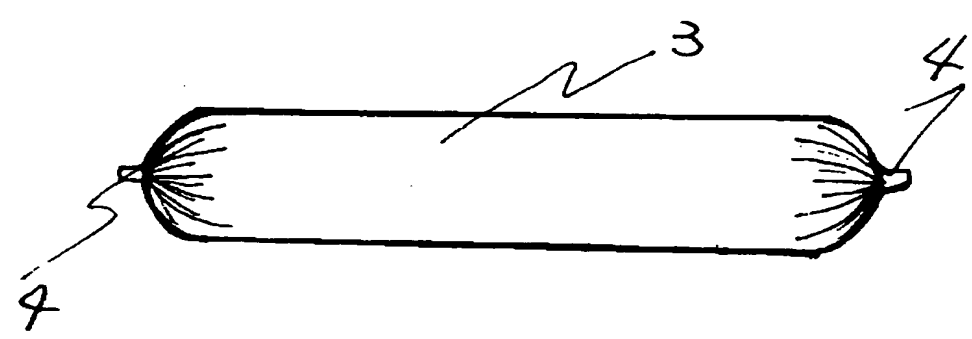
1は調理米飯 2は結着質 3はフィルム

4はパン

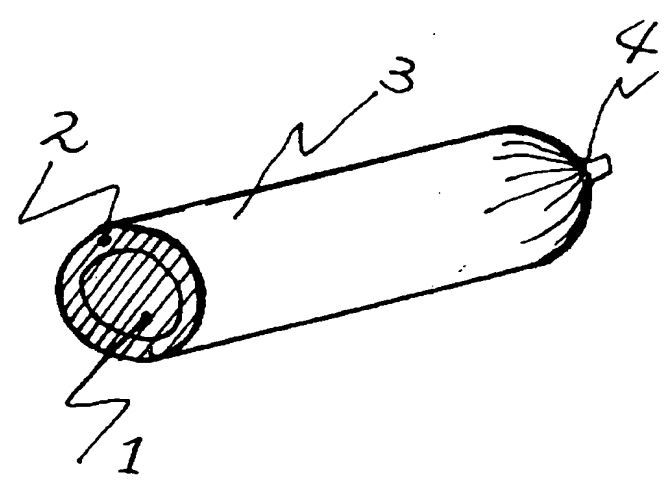
実用新案登録出願人 中村淳一

図 面

第 1 図



第 2 図



56595

實用新案登録出願人 中村淳一

# 手続補正書 (方式)

昭和 54年 10月 27日 差出

特許庁 長官 殿

1. 事件の表示 昭和53年実用新案登録願第127422号

2. 考案の名称 調理米飯のソーセージ

3. 補正に係る書類名 願書

4. 補正をする者

事件との関係 実用新案登録出願人

住所 (居所) <sup>ホカイドウユバシグン ナガマツバシ ヒ コウ</sup>  
北海道夕張郡長沼町東3線北3号  
376番地

氏名 (名称)

<sup>ナカ ムラ ユンイチ</sup>  
中村 淳一

5. 補正命令の日付

昭和53年11月21日

6. 補正の対象

願書の出願人の欄

7. 補正の内容

別紙の通り



公開実用 昭和55— 56595

## 実用新案登録願 (1)

昭和 53年 9月 13日

特許庁長官殿

## 1. 考案の名称

今ヨリ バイハン  
調理米飯のソーセージ

## 2. 考案者

住 所 (実用新案登録出願人に同じ)  
氏 名

## 3. 実用新案登録出願人 (郵便番号) 069-13

住 所 ホノカドウコウリグンガヌタウビタヒノキタニ  
北海道夕張郡長沼町東3線北3号  
376番地氏 名 ナカ ムラ ヨシ イチ  
中 村 淳 一

## 4. 添付書類の目録

- |          |     |
|----------|-----|
| (1) 明細書  | / 通 |
| (2) 図 面  | / 通 |
| (3) 願書副本 | / 通 |

**THIS PAGE BLANK (USF19)**